



Suppen

Kürbiscrèmesuppe

Potage de courge à la crème
Pumpkin cream soup

Fr. 8.00



Tomatencrèmesuppe (vegan ohne Crème)

Crème de tomates (végan sans crème)
Tomato cream soup (vegan without cream)

Fr. 8.00



Tagessuppe

Potage du jour
Soup of the day

Fr. 7.00

Kraftbrühe (Auf Wunsch vegan)

Consommé
Clear soup

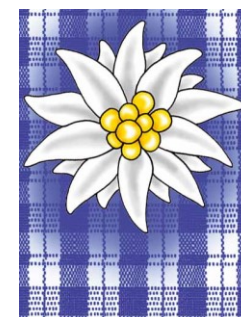
Fr. 6.00



Wildkraftbrühe

Consommée de gibier
Game clear soupe

Fr. 7.00



Kalte Vorspeisen

Lauener Trockenfleischteller 100g

Viande séchée de Lauenen
Dried beef from Lauenen

Fr. 26.00



Lauener Hobelkäse 100g

Fromage en rebibes de Lauenen
Shaved cheese from Lauenen

Fr. 19.00



Wildhornteller (in Lauenen Luftgetrocknetes Fleisch & Käse von der Alp)

mit Trockenfleisch, Coppa, Rohschinken, Rohesspeck, Wurst & Bergkäse
avec viande séchée, Coppa, jambon cru, lard cru, saucisson sec
& *fromage de la montagne*

Fr. 21.00

with dried beef, Coppa, dried pork & raw bacon,
dried sausage & mountain cheese





Salat

Grüner Saison-Blattsalat mit Croûtons & Kürbiskernen **Fr. 8.00**
Salade verte de saison avec croûtons & graine de potiron
Green seasonal salad with croutons & pumpkin seeds



Buntgemischter Saisonsalat **Fr. 12.00**
(Blattsalat mit Saisonsalatgemüse), Croûtons & Kürbiskernen
Salade mêlée varié (salade verte et salade de légumes)
avec croûtons & graine de potiron
Colorful mixed salad (green salad and vegetable salad)
with croutons & pumpkin seeds



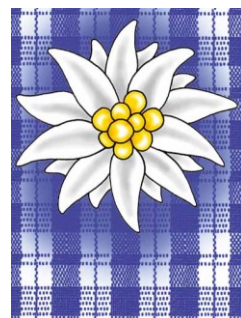
Wildhorn Salat
Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons **Fr. 17.00**
Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons
Green seasonal salad with egg, bacon & croutons



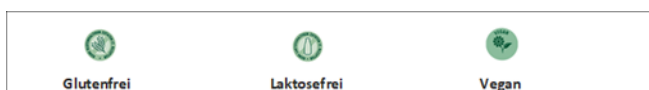
Hobelkäse Salat **Fr. 18.00**
Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen
Salade verte avec coupeaux de fromage rebibes
Green salad with mountain cheese shavings



Salat ~ Trockenfleisch **Fr. 19.00**
Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen
Salade verte avec des bandes de viande séchée
Green salad with dried beef stripes



Unsere Salatdressing ist: Laktose & glutenfrei, italienische Sauce: Vegan
Nos vinaigrettes sont : sans lactose et sans gluten, sauce italienne : végan
Our salad dressings are lactose and gluten-free, Italian sauce: vegan



Schwein

**Schweins - Rahmschnitzel
an Champignons ~ Rahmsauce** Fr. 28.00
Escalope de porc, sauce champignons à la crème
Pork schnitzel with creamy mushroom sauce

Paniertes Schweinsschnitzel Fr. 27.00
Escalope de porc panée
Breaded schnitzel of pork

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Fr. 23.00
Saucisse de porc avec sauce oignons
Pork sausage with onion sauce



Kalb

Kalbpaillard mit Zitronenbutter & Gemüse Fr. 40.00
Paillard de veau, beurre au citron & légumes
Veal paillard, lemon butter & vegetable



**„Wienerschnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel & Gemüse** Fr. 44.00
Tranche de veau panée & légumes
Breaded veal schnitzel & vegetable

Kalbs - Geschnetzeltes „Wildhorn“ Fr. 39.00
Émincé de veau „Wildhorn“
Sliced veal “Wildhorn”

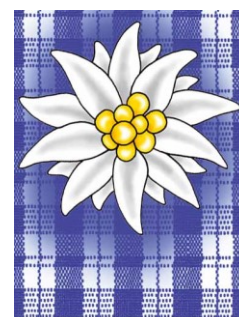
Fisch

**Gebratene Lachsforellenfilets 170g (ohne Butter laktosenfrei)
mit Zitronenbutter** Fr. 35.00
Filet de truite saumonée avec beurre au citron, légumes
Salmon trout file with lemon butter

Fischknusperli Egli mit Tartarsauce Fr. 26.00
Poisson croustillant « Perche » avec sauce tartare
Crispy fish « Perch » with tartar sauce

Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti & Röstikroketten
Pommes frites, nouilles, riz, pommes nature, rösti & croquettes de rösti
French fries, noodles, rice, boiled potatoes & croquettes of rösti
Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00





Rind

Entrecôte mit Kräuterbutter & Gemüse 200g Fr. 49.00

Entrecôte avec beurre aux fines herbes en casserole

Entrecôte with herbal butter in pan

Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“ & Gemüse 200g Fr. 49.00

Entrecôte au poivre noir en casserole

Entrecôte with black pepper in pan

Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti & Röstikroketten

Pommes frites, nouilles, riz, pommes nature, rösti & croquettes de rösti

French fries, noodles, rice, boiled potatoes, rösti & croquettes of rösti

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00

Käse / Fromage / Cheese

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot ab 2 Pax p. Pers. Fr. 27.00

Fondue au fromage avec pommes de terre et pain

Cheese fondue with potatoes and bread

Raclette auf Teller 120g Fr. 17.00

serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse

jede weitere Portion Fr.10.00 (200g)

Raclette sur assiette servi avec pommes de terre et cornichon

Cheese raclette on the plate served with potatoes and pickles



Käseschnitte Natur Fr 17.00

Croûte au fromage nature

Swiss cheese toast

Käseschnitte mit Ei Fr. 19.00

Croûte au fromage avec œuf

Swiss cheese toast with egg

Käseschnitte mit Schinken Fr 19.00

Croûte au fromage avec jambon

Swiss cheese toast with ham

Käseschnitte mit Schinken & Ei Fr. 21.00

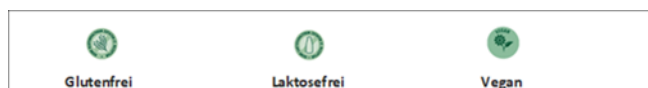
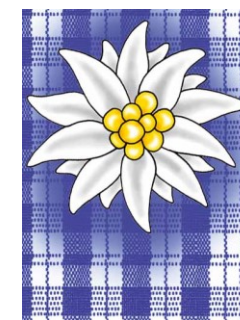
Croûte au fromage avec jambon et œuf

Swiss cheese toast with ham and egg

Käseschnitte mit Birne & Speck Fr. 19.00

Croûte au fromage avec poire & lard

Swiss cheese toast with pear & bacon



Aus der RÖSTI FACTORY

Unsere Rösti nature ist vegan

Rösti mit Spiegelei

Rösti avec œuf au plat
Rösti with fried egg



Fr. 16.00

Rösti Flims

Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei
Rösti avec jambon, fromage et œuf au plat
Rösti with ham, cheese and fried egg



Fr. 24.00

Rösti Sion

Rösti mit Rahmspinat
Rösti aux épinards à la crème
Rösti with spinach and cream

Fr. 20.00

Rösti Zermatt

Rösti mit Raclettekäse
Rösti avec fromage de raclette
Rösti with raclette cheese



Fr. 22.00

Rösti Genève

Rösti mit verschiedenen Gemüsen und Rahm
Rösti avec légumes variés et crème chantilly
Rösti with different vegetables and whipped cream

Fr. 20.00

Rösti Lauenen

Rösti mit Mischpilzen an Rahmsauce
Rösti avec sauce au bolet et crème chantilly
Rösti with mushrooms and whipped cream

Fr. 24.00

Rösti Engelberg

Rösti mit Speck und Spiegelei
Rösti avec lard et œuf au plat
Rösti with bacon and fried egg



Fr. 22.00

Rösti Gstaad

Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce
Rösti avec saucisse paysanne à la sauce aux oignons
Rösti with farmer's sausage and onion sauce



Fr. 23.00

Rösti Appenzell

Rösti mit Birne und Käse überbacken
Rösti avec poire et gratiné au fromage
Rösti with pear and gratinated with cheese



Fr. 23.00

Rösti Gourmet

Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm
Rösti avec saumon fumée et crème aigre
Rösti with smoked salmon and sour cream



Fr. 25.00

